

APLIKASI DESAIN RESTORAN DAN MEAT SHOP DENGAN CIRI KHAS MAKANAN SPANYOL, *PARRILLA DE ORO RESTAURANT & MEAT SHOP*

Cindy Oktavia, Maria Yohana Susan, Astrid Kusumowidagdo

Interior Architecture Department, Universitas Ciputra, Surabaya 60129, Indonesia

Email korespondensi : cindyokt26@gmail.com

ABSTRACT

The current property development is increasing every year. It also affects the development of interior business that is increasingly in demand by the public. People are now starting to dare to use the services of interior design consultants to beautify their dwelling or to open a business. Thus the services of interior design consultants are now much sought after by the wider community. By looking at the business opportunities above, therefore the author decided to establish an interior design consultant service called C.O STUDIO INTERIOR DESIGN. C.O STUDIO INTERIOR DESIGN will provide consulting services by providing solutions that suit the needs and wants of clients, provide professional quality work, and provide maximum service. C.O STUDIO INTERIOR DESIGN provides consultant services focusing on residential and commercial projects. Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop is one of the design works of C.O STUDIO INTERIOR DESIGN. This restaurant and meat shop serves typical Spanish food that does not exist in Jember city. The concept of the restaurant and meat shop is tailored to the food sold ie Mediterranean-Spanish style mixed with modern style and made colorful. The purpose of this concept is to provide a different feel from other restaurants in the city of Jember and introduce the design world in the new Jember community follow the trend.

Keywords :

Commercial, Consultant, Design, Interior, Residential, Restaurant

ABSTRAK

Perkembangan properti saat ini semakin meningkat setiap tahunnya. Hal itu berdampak juga pada perkembangan bisnis di bidang interior yang semakin diminati oleh masyarakat. Masyarakat sekarang mulai berani menggunakan jasa konsultan desain interior untuk memperindah huniannya atau pun untuk membuka bisnis. Maka dari itu jasa konsultan desain interior sekarang banyak dicari oleh masyarakat luas. Dengan melihat adanya peluang bisnis di atas maka dari itu penulis mendirikan jasa konsultan desain interior yang bernama C.O STUDIO INTERIOR DESIGN. C.O STUDIO INTERIOR DESIGN akan memberikan jasa konsultan dengan memberikan solusi yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan klien, memberikan kualitas kerja yang profesional, dan memberikan pelayanan yang maksimal. C.O STUDIO INTERIOR DESIGN memberikan jasa konsultan yang berfokus pada proyek residensial dan komersial. Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop adalah salah satu karya desain dari C.O STUDIO INTERIOR DESIGN. Restoran dan meat shop ini menyajikan makanan khas Spanyol yang belum ada di kota Jember. Konsep restoran dan meat shop ini disesuaikan dengan makanan yang dijual yaitu *mediterania-spanyol style* dicampur juga dengan *style modern* dan dibuat *colorful*. Tujuan dari konsep ini yaitu untuk memberikan nuansa yang berbeda dari restoran-restoran yang lain yang ada di Kota Jember serta memperkenalkan dunia desain pada masyarakat Jember yang masih baru mengikuti trend.

Kata Kunci : Desain, Interior, Komersial, Konsultan, Residensial, Restoran

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah Bisnis C.O STUDIO INTERIOR DESIGN

Perkembangan bisnis properti saat ini semakin meningkat setiap tahunnya terutama di Surabaya. Hal itu menunjukkan bahwa peluang bisnis semakin besar juga. Kita juga dapat melihat peluang yang didapatkan dari profesi desainer interior.

Masyarakat sekarang mulai menggunakan jasa konsultan desain interior untuk memperindah huniannya atau pun untuk membuka bisnis. Maka dari itu jasa konsultan desain interior sekarang banyak dicari oleh masyarakat luas.

Latar Belakang Masalah Desain Parrilla de Oro Restaurnat & Meatshop

Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop merupakan restoran yang menyediakan makanan khas Spanyol dan sebuah toko yang menjual daging dan bahan – bahan untuk memasak. Kota Jember merupakan kota yang sedang berkembang pada saat ini. Banyak orang yang mulai berbisnis di kota ini dengan membuka café dan restoran. Namun di kota Jember, masih belum ada restoran Spanyol dan *meat shop* maka dari itu penulis akan memperkenalkan hal yang baru pada masyarakat Jember.

BISNIS

Problem & Solusi

Berikut problem dan solusi yang didapatkan:

Tabel 1. Problem/Peluang dan Solusi Bisnis

Problem/Peluang	Solusi
Perkembangan pembangunan dan bisnis properti di Indonesia terus meningkat. Sumber : propertidata.com	Mendirikan jasa konsultan interior di Indonesia khususnya di daerah yang sedang banyak pembangunan yaitu C.O STUDIO INTERIOR DESIGN.
Perkembangan teknologi informasi dan komunikasi yang semakin maju dan canggih. Sumber : merdeka.com	Menggunakan fasilitas informasi dan komunikasi untuk menarik klien dengan cara membuat website dan sosial media.
Antusias masyarakat Jawa Timur, terutama Surabaya tetap tinggi dalam berinvestasi di sektor properti. Sumber : surabaya.tribunnews.com	C.O STUDIO INTERIOR DESIGN didirikan di kota Surabaya maka dari itu akan menjadi peluang bagi C.O STUDIO INTERIOR DESIGN.

Sumber : Data olahan pribadi (2016)

Visi

Visi C.O STUDIO INTERIOR DESIGN memiliki visi yaitu menjadi perusahaan konsultan desain interior terkemuka di Indonesia dengan spesialisasi proyek residensial dan komersial.

Misi

Berikut adalah misi dari C.O STUDIO INTERIOR DESIGN:

1. Memiliki sumber daya manusia yang profesional dan kreatif dalam bidang desain interior.
2. Memberikan solusi terbaik dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan klien.
3. Menjaga etos kerja perusahaan agar tetap efektif dan efisien.

Tujuan

Berikut adalah tujuan dari C.O STUDIO INTERIOR DESIGN:

1. Menjadi konsultan interior dengan spesialisasi proyek residensial dan komersial yang terkenal di Indonesia.
2. Memberikan desain yang berkualitas untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan klien.
3. Memberikan layanan desain interior yang profesional dengan pengerjaan yang tepat waktu dan layanan yang bermutu.

Kunci Keberhasilan

Berikut adalah beberapa kunci keberhasilan dari C.O STUDIO INTERIOR DESIGN:

1. Selalu mengerjakan setiap proyek secara maksimal dan tepat waktu.

2. Mampu menerima kritik dan saran dari berbagai pihak untuk memajukan perusahaan.
3. Selalu belajar dari pengalaman agar kualitas kerja dan desain semakin baik.
4. Mempromosikan perusahaan secara *online* maupun *offline* yaitu seperti media sosial, website, mengikuti pameran interior, dan menyewa papan iklan.

Keunggulan Bisnis

C.O STUDIO INTERIOR DESIGN memberikan produk sesuai dengan konsultan desain interior lainnya. C.O STUDIO INTERIOR DESIGN pada fase awal belum memiliki inovasi dan menawarkan jasa konsultan desain interior untuk semua proyek dalam skala kecil dulu karena untuk mencari nama. Pada fase akhir, perusahaan akan berfokus pada proyek residensial dan komersial saja dan menerima proyek dalam skala besar. Alasan pemilihan proyek residensial dan komersial karena beberapa tahun ini perkembangan property semakin meningkat dan masyarakat mulai berani menggunakan jasa konsultan desain interior untuk membangun huniannya atau membangun tempat usaha.

Menurut strategi kompetitif, pengertian strategi bersaing adalah bagaimana upaya yang dilaksanakan oleh sebuah perusahaan dalam memenangkan sebuah pasar yang menjadi pasar sasarannya dengan cara memberikan keunggulan-keunggulan dalam bersaing, menganalisis pesaing serta melaksanakan strategi pemasaran bersaing yang efektif.

Berikut adalah beberapa aspek keunggulan dari C.O STUDIO INTERIOR DESIGN yang bisa menjadi strategi bersaing :

1. Pelayanan yang profesional kepada klien.
2. Pengolahan desain hingga menciptakan solusi dalam desain.
3. Harga untuk tahap awal tidak terlalu tinggi karena masih pemula agar mendapatkan banyak klien untuk mengisi portofolio perusahaan.

Integrasi Bisnis dan Desain

C.O STUDIO INTERIOR DESIGN merupakan biro konsultan interior yang baru didirikan dan dengan adanya proyek Parrilla de Oro Restaurant & *Meat shop* yang merupakan sebuah usaha restoran dan *meat shop* dengan konsep yang unik.

C.O STUDIO INTERIOR DESIGN ingin menjadi biro konsultan interior dengan spesialisasi proyek residensial dan komersial sehingga proyek ini cocok untuk C.O STUDIO INTERIOR DESIGN dan bisa menjadi portfolio berharga untuk perkembangan perusahaan ke depannya.

DESAIN

Rumusan Masalah

Berdasarkan data yang didapatkan, beberapa rumusan masalah dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Bagaimana mendesain sebuah restoran Spanyol dan *meat shop* dalam suatu ruko yang memiliki sistem sirkulasi yang nyaman

bagi pengunjung dan pegawai restoran maupun *meat shop*.

2. Bagaimana membuat restoran dan *meat shop* bergaya desain bangunan Spanyol di Indonesia yang memiliki iklim berbeda dengan di Spanyol.

Tujuan Desain

Tujuan dari perancangan interior ini adalah untuk menjawab permasalahan yang telah ditemukan :

1. Membuat interior ruangan yang mementingkan kenyamanan ruang.
2. Membuat layout dan sirkulasi zoning yang mementingkan kenyamanan pengunjung dan pegawai.
3. Menciptakan desain restoran dan *meat shop* yang masih belum ada di kota Jember sehingga bisa menarik perhatian masyarakat.

METODE PENELITIAN

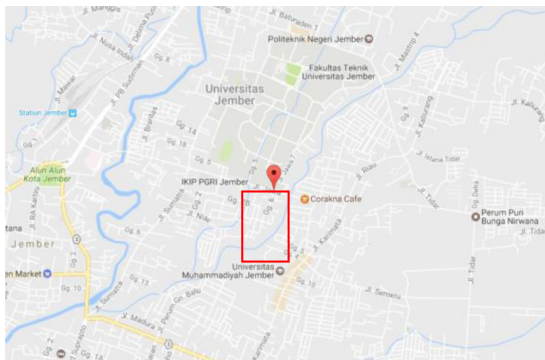
1. Studi Data
Mendapatkan *client brief* yang dipadukan dengan pendalaman data literatur dengan tujuan menemukan sumber permasalahan yang ada serta mendata keinginan dan kebutuhan dari klien agar desain yang diciptakan sesuai.
2. Studi Lapangan
Melakukan peninjauan langsung di lapangan yaitu proyek yang akan didesain untuk mengetahui kondisi serta sumber permasalahan yang ada.

3. Studi Komparasi

Melakukan observasi dan membandingkan dengan proyek sejenis maupun target pasar yang sesuai dengan target pasar yang sesuai dengan bisnis klien dengan tujuan mendapatkan solusi atas segala permasalahan yang ada.

Data Tapak Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop

Dibawah ini adalah data tapak dari Parrilla de Oro Restaurant & Meatshop :



Gambar 1. Lokasi Site
Sumber : Google Map



Gambar 2. Foto Tampak Depan
Sumber : Dokumen olahan pribadi (2016)



Gambar 3. Foto Sekitar Site
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2017)

1. Alamat : Jl.Jawa no.39, Jember
2. Luas tanah : 17,6m x 17,72m (311,87 m2)
3. Luas bangunan yang dirancang :

Area Usaha dengan total area 616 m2. Berikut adalah spesifikasinya :

- a. Lantai 1 :193,6 m2
- b. Lantai 2 : 228,8 m2
- c. Lantai 3 : 193,6 m2

Data Pengguna Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop

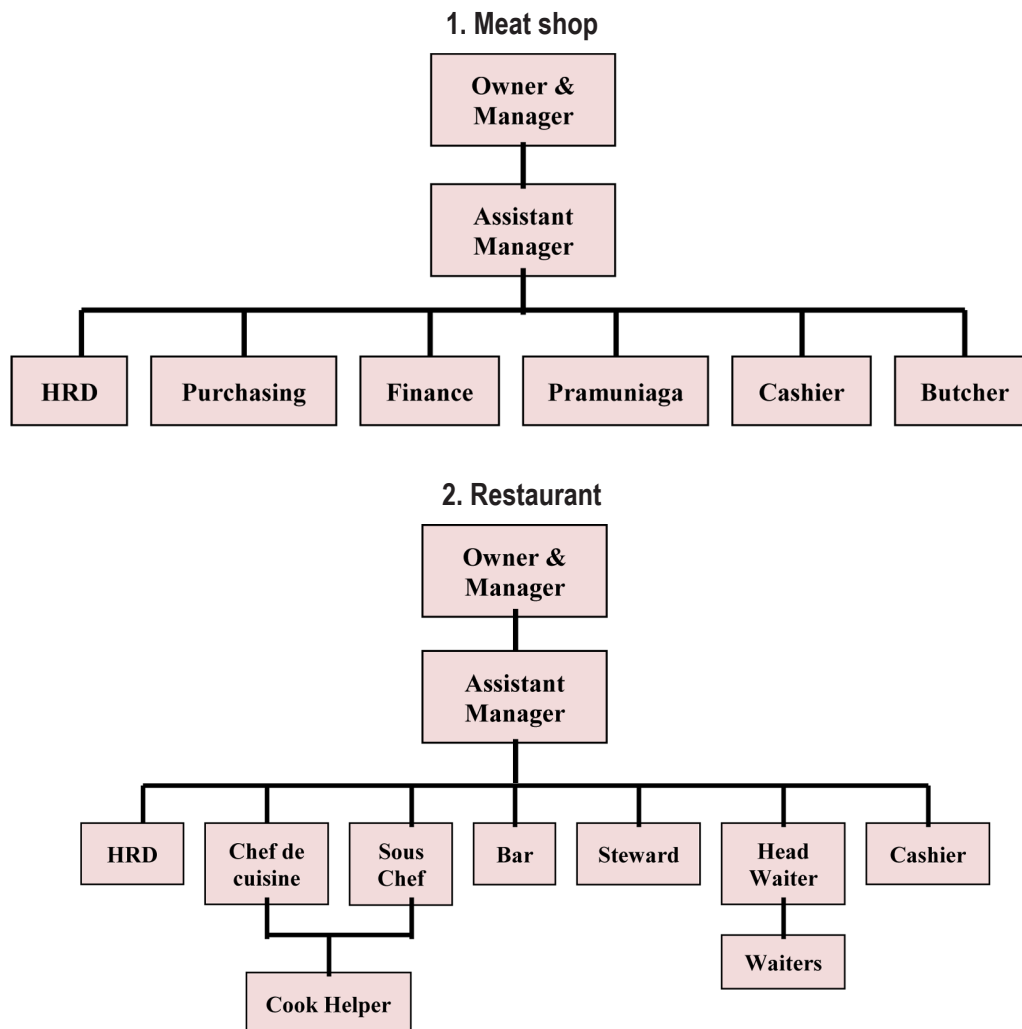
Sebuah desain tidak lepas dari analisa pengguna ruang agar desain yang disampaikan sesuai fungsi dan kebutuhan penggunaannya. Berikut adalah pengguna ruangan *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* :

1. Pengunjung *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop*
2. Owner & Manager
3. Assistant Manager
4. HRD (1)

5. *Purchasing* (1)
6. *Finance* (1)
7. *Pramuniaga* (2)
8. *Cashier meat shop* (2)
9. *Butcher* (2)
10. *Chef de cuisine* (2)
11. *Sous chef* (2)
12. *Cook helper* (2)

13. *Steward* (4)
14. *Head waiter* (2)
15. *Waiters* (8)
16. *Bar* (2)
17. *Cashier restaurant* (2)

Berikut dibawah ini adalah struktur organisasi *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* :



Bagan 1. Struktur Organisasi *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop*
 Sumber : Dokumen olahan pribadi (2017)

Tinjauan Umum Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop

Berada pada lokasi yang cukup strategis karena berada di pusat kota dan berada di tengah keramaian kota Jember. Lokasi ini berada di kompleks perukoan, dekat dengan Universitas di Jember. Bangunan ini menghadap ke arah Selatan. Lokasi : Jl. Jawa no.39, Jember.

Aspek Pembentuk Ruang Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop

Aspek pembentuk ruang *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* yang akan didesain adalah berupa elemen-elemen interior yaitu lantai, dinding, plafon, dan partisi. Semuanya akan didesain pada *fase ideation* yaitu menentukan konsep desain dan juga mengembangkannya yang disesuaikan dengan keinginan klien.

Tinjauan Literatur

Perbedaan Definisi

1. Definisi tentang Restoran

Pengertian restoran menurut Soekresno (2001) adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional.

2. Definisi Meat shop

Meat shop yang dimaksud adalah sebuah toko di mana daging, unggas, dan kadang ikan dijual. (www.artikata.com)

3. Definisi Butcher

Butcher adalah seorang atau orang yang memiliki fungsi atau *job description* sebagai tukang potong, namun *butcher* memiliki skill dan kemampuan yang beda dengan tukang daging biasa. (blogbutcher.com)

Standar Elemen Pembentuk Ruang

1. Tata Letak dan Organisasi Ruang

Berikut beberapa kategori organisasi ruang menurut Ching (1996) yaitu :

a. Organisasi Ruang Terpusat

Suatu ruang sentral dan dominan sebagai pusat dari ruang-ruang disekitarnya yang bersifat sekumder dan dikelompokkan berdasarkan perbedaan fungsi, bentuk, dan ukuran.

b. Organisasi Ruang Linier

Sebuah sekuen linear ruang-ruang yang berulang dengan bentuk yang berbeda tetapi berhubungan secara langsung. Fungsi yang penting diletakkan pada deretan ruang.

c. Organisasi Ruang Radial

Sebuah ruang yang terpusat yang menjadi sentral organisasi-organisasi linier ruang-ruang yang memanjang dengan cara radial. Organisasi ruang ini terpusat kemudian mengarah keluar. Fungsi dan bentuk ruangan linearnya berbeda satu dengan yang lain sesuai dengan kebutuhan ruang.

d. Organisasi Ruang Cluster

Ruang-ruang yang dikelompokkan melalui

kedekatan atau pembagian suatu tanda pengenal atau hubungan visual bersama. Pengelompokkan pola organisasi ruang terklaster merupakan pengulangan bentuk fungsi yang sama tetapi dengan ukuran, bentuk, dan fungsi ruang yang berbeda.

e. Organisasi Ruang Grid

Ruang-ruang yang diorganisir didalam area sebuah grid struktur atau rangka kerja tiga dimensi lainnya. Organisasi ini membentuk hubungan antar ruang dari seluruh fungsi posisi dan sirkulasi.

2. Lantai

Menurut Ching & Adams (2003), lantai adalah bidang horisontal yang harus dapat menopang beban hidup (perabot, orang, peralatan yang dapat dipindahkan) dan benda mati (berat konstruksi lantai itu sendiri). Sistem lantai harus menyalurkan beban secara horisontal melintasi bidang dan meneruskannya menuju balok dan kolom atau ke dinding penopang.

Selain itu menurut Baraban & Durocher (2010) mengatakan bahwa lantai pada restoran berarti bukan hanya tempat untuk berjalan, namun juga bisa sebagai penunjuk arah, memberikan kesan elegan, dan juga menyerap maupun merefleksikan suara. Pemilihan material lantai harus memperhatikan durabilitas, mudah dibersihkan dan disesuaikan dengan desain disekelilingnya.

Lantai keramik terakota dan lantai keramik bermotif mozaik menjadi ciri khas pada interior bergaya Spanyol. Selain itu juga ada perpaduan antara penggunaan lantai kayu agar memberikan kesan hangat untuk suasana ruangan restoran maupun *meat shop*. Untuk area teras atau outdoor biasanya menggunakan lantai batu alam.

3. Dinding

Menurut Ching & Adams (2003), dinding adalah konstruksi vertikal pada bangunan yang melingkupi, memisahkan, dan melindungi ruang-ruang interiornya. Dinding dapat berupa struktur penopang dengan konstruksi homogen atau komposit yang dirancang untuk mendukung beban dari lantai dan atap.

Dinding juga bisa terdiri dari kolom-kolom dan balok-balok yang membentuk suatu rangka dengan panel non-struktural yang diisikan di antaranya. Sedangkan menurut Baraban & Durocher (2010) mengatakan bahwa dinding merupakan permukaan tempat *point of interest* seperti *artwork* maupun lampu dinding. Jendela adalah bagian penting pada dinding.

Menurut beberapa ahli salah satunya yaitu Innes (1995) mengatakan bahwa ciri khas dinding bangunan bergaya Spanyol menggunakan tanah liat yang dibakar dan di finishing menggunakan cat kapur.

Cerwinske (1990) mengatakan bahwa jika dinding menggunakan bahan-bahan alam maka tidak di-*finishing* atau di-ekspos. Apabila dinding tersebut diselesaikan, maka plesteran dibuat tidak rata sehingga menimbulkan karakter atau tekstur yang kasar.

Dinding merupakan salah satu hal utama dalam desain yang bisa menjadi pusat perhatian dalam ruang. Dinding yang perlu di dekorasi menarik biasa dinding pada *lobby* atau *reception* dan *spot* dinding untuk berfoto.

Penggunaan batu bata ekspos, dinding plester maupun dinding konkret dapat membuat restoran atau *meat shop* terlihat lebih natural.

4. Plafon

Baraban & Durocher (2010) mengatakan bahwa plafon paling sering diabaikan saat mendesain restoran, padahal plafon sering diperhatikan oleh pelanggan. Plafon memiliki fungsi yang sama seperti dinding dan lantai. Plafon yang unik bias membuat ruangan simple terlihat mewah.

Menurut Grimley & Love (2007) mengatakan bahwa plafon sama pentingnya dengan permukaan lainnya pada ruangan. Interior designer dapat menggunakan berbagai macam material untuk pelapis dinding.

Macam-macam panel plafon diantaranya adalah:

a. Panel metal: panel yang terbuat dari metal memiliki tingkatan akustik yang baik dengan beberapa variasi dan finishing.

b. Panel akustik: mineral *fiber* atau panel *fiberglass* memiliki berbagai macam variasi dan bentuk. Mereka menyerap suara secara maksimum.

c. Panel kayu: memiliki akustik suara yang rendah, namun bisa memberikan kesan hangat dan mewah pada desain.

d. Panel *fabric*: panel mineral fiber yang ditutupi dengan kain *woven* memiliki kualitas akustik yang tinggi. Dapat menutupi sistem pada dinding dan juga fiksut lampu.

Panel plafon kayu bisa digunakan untuk mendesain restoran dan *meat shop* agar terlihat lebih mewah dan memiliki suasana hangat pada ruangan-ruangan tersebut.

5. Sistem Penghawaan

Menurut Suptandar (1999), penghawaan terbagi menjadi 2, yaitu alami dan buatan, penghawaan alami dapat memanfaatkan sistem *cross ventilation*. Sedangkan penghawaan buatan dapat bersumber dari kipas atau AC. Dalam pasaran umum kita mengenal 3 (tiga) jenis AC yaitu:

a. *AC window*

Umumnya dipakai pada perumahan dan dipasang pada salah satu dinding ruang dengan batas ketinggian yang terjangkau dan penyemprotan udara tidak mengganggu si pemakai.

b. *AC central*

Biasa digunakan pada unit-unit perkantoran, hotel supermarket dengan pengontrolan atau pengendalian yang dilakukan dari satu tempat.

c. *AC split*

Hampir sama bentuknya dengan *AC window*, bedanya hanya terletak pada konstruksi di mana alat condensator terletak di luar ruang. Pertimbangan pada penentuan jenis *AC* yang akan digunakan dengan memperhatikan pula besaran dan segi-segi ekonomis.

AC window lebih cocok untuk ruang kecil dan untuk menghemat energi bias dimatikan bilamana ruang tidak terpakai. Jenis *AC split* banyak disukai oleh karena kelembutan suara mesin yang tidak bising sehingga menjamin ketenangan. (Suptandar, 1999 : 275)

Desain arsitektur yang bergaya Spanyol kebanyakan memiliki sistem penghawaan alami dengan adanya jendela-jendela. Jendela – jendela biasanya berbentuk

persegi panjang atau kotak-kotak kecil dengan ujung bagian atas berbentuk lengkungan.

6. Sistem Pencahayaan

Pencahayaan adalah faktor penting karena desain pencahayaan yang buruk akan menyebabkan ketidaknyamanan visual (Susan, 2017). Sistem pencahayaan terdiri dari dua jenis yaitu pencahayaan secara alami dan pencahayaan secara buatan. Pencahayaan alami menggunakan sumber energi sinar matahari biasanya digunakan pada siang hari sedangkan pencahayaan buatan menggunakan sumber energi lampu yang digunakan pada malam hari.

Baraban & Durocher (2010) mengatakan bahwa sebuah lampu pada restoran memiliki klasifikasi sebagai berikut:

a. *Mood/décor/art lighting*

Lampu jenis ini menciptakan kesan dramatis pada restoran, dimana objek atau sebuah permukaan yang cahaya lampu baik secara langsung maupun tidak langsung. *Artwork* biasanya disinari dengan lampu track yang tidak memberikan kesan silau dan objek tetap terlihat dengan jelas.

b. *People/ food lighting*

Lampu dengan CCT yang rendah (2000-3000K) sering disebut *warm light* karena

menghasilkan warna lampu yang hangat dari kuning, oren, dan merah. Lampu dengan CCT yang tinggi (lebih dari 4000K) menciptakan cahaya berwarna kebiruan dan disebut *cool light*. Manusia dan makanan paling bagus disinari dengan lampu bohlam ataupun halogen.

c. *Task Lighting*

Lampu jenis ini sangat penting bagi staf restoran. Dengan lampu yang terang, namun tidak membutakan, akan membantu staf mengerjakan tugasnya dengan tepat dan meningkatkan produktivitas. Bartender butuh lampu *task* untuk mencampur makanan, begitu pula resepsionis yang melihat daftar tamu.

7. Sistem Akustik

Menurut Ching (1996), sistem akustik memperlihatkan kualitas kebisingan maksimal yang ada didalam ruangan sehingga bisa diminimilasi untuk kenyamanan pengunjung. Kebutuhan akan sistem akustik ini untuk meminimalkan suara bising dari luar. Penentuan sistem akustik berdasarkan pada fungsi sebuah ruangan dan aktifitas apa saja yang ada didalam ruangan tersebut.

Terdapat tiga cara mengatasi bagaimana meminimalkan bising dari luar, yaitu:

a. Dikendalikan dengan mengisolasi suara

dari sumbernya

b. Menata denah yang merupakan sumber suara sehingga dapat diletakkan sejauh mungkin

c. Menghilangkan kemungkinan jalur rambatan suaranya melalui udara atau melalui struktur bangunan dimana suara bising dapat bergerak dari sumbernya kedalam ruang.

8. Warna

Warna mempunyai peranan penting juga dalam mendesain ruangan karena warna bisa mempengaruhi psikologi manusia. Berikut penjelasannya menurut Singh (2006) :

a. Merah

Warna merah mampu meningkatkan kerja jantung, tekanan darah dan juga menstimulasi impuls untuk makan. Walaupun warna merah memprovokasi rasa lapar, namun warna merah lebih cocok digunakan pada restoran *fast food* karena membuat orang untuk makan lebih cepat.

b. Hijau & coklat

Kedua warna tersebut membuat pelanggan merasa *relax*. Warna hijau memberikan kesan fresh dan sehat sehingga cocok untuk makanan *healthy food*. Namun warna

hijau kurang baik digunakan pada area bar atau tempat yang gelap. Sedangkan warna coklat cocok digunakan untuk *fine dining* yang memberikan kesan elegan.

c. Biru

Warna biru lebih memprovokasi rasa haus, dan juga memberikan perasaan tenang sehingga orang lebih betah untuk tinggal didalam restoran sehingga cocok untuk restoran formal. Tinggal didalam restoran lebih lama berarti membeli makanan lebih banyak (*wine, dessert, kopi, dsb*), yang berarti menambah penghasilan juga.

d. Kuning & Oren

Kedua warna ini memberikan kesan bahagia pada restoran. Warna kuning juga lebih cocok digunakan untuk *fast food restaurant*.

ANALISIS DATA

1. Pola Aktivitas Pemakai

a. Aktivitas Penggunaan Ruang

· OWNER & MANAGER

Datang – owner room – meat shop (cek) – restaurant (cek) – owner room – kitchen – restaurant – break – owner room – kitchen – restaurant – pulang.

· ASSISTANT MANAGER

Datang – office & staff room – owner room – meat shop (cek) – restaurant (cek) – kitchen

(cek) – office & staff room – break – meat shop (cek) – restaurant (cek) – kitchen (cek) – office & staff room – pulang.

· HRD

Datang - office & staff room - meat shop (cek) – restaurant (cek) - office & staff room – break - meat shop (cek) – restaurant (cek) – office & staff room - pulang.

· PURCHASING

Datang - office & staff room – display area (cek) – rack area (cek) – gudang – restaurant – kitchen - break – office & staff room – pulang.

· FINANCE

Datang - office & staff room – owner room - office & staff room – break - office & staff room – pulang.

· PRAMUNIAGA

Datang - office & staff room – meat shop – break – meat shop - office & staff room – pulang.

· CASHIER MEAT SHOP

Datang - office & staff room – meat shop - break – meat shop - office & staff room – pulang.

· BUTCHER

Datang - office & staff room – butcher area – break – butcher area - office & staff room – pulang.

- CHEF DE CUISINE
Datang - office & staff room – kitchen – break
– kitchen – office & staff room – pulang.

- SOUS CHEF
Datang - office & staff room - kitchen – break
– kitchen – office & staff room – pulang.

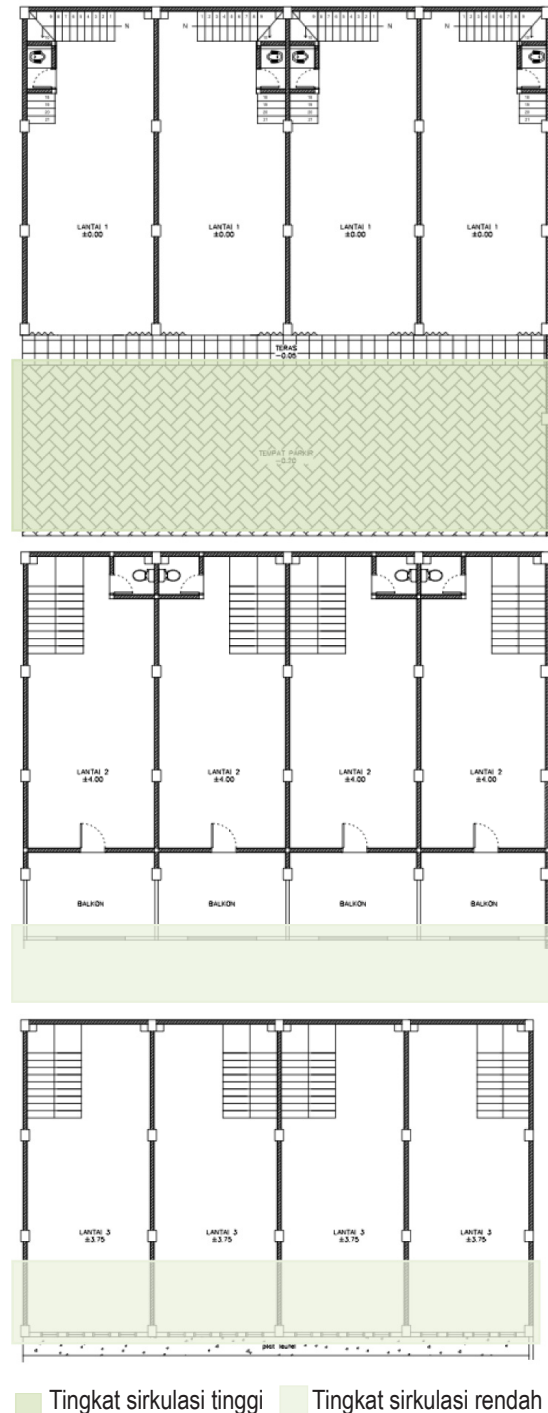
- COOK HELPER
Datang - office & staff room - kitchen – break
– kitchen – office & staff room – pulang.

- STEWARD
Datang - office & staff room – restaurant –
kitchen – break - restaurant – kitchen - office
& staff room – pulang.

- HEAD WAITER
Datang - office & staff room – restaurant -
kitchen – break - restaurant – kitchen - office
& staff room – pulang.

- WAITERS
Datang - office & staff room - kitchen – break
- restaurant – kitchen - office & staff room –
pulang.

- CASHIER RESTAURANT
Datang - office & staff room - restaurant
- break – restaurant - office & staff room –
pulang.



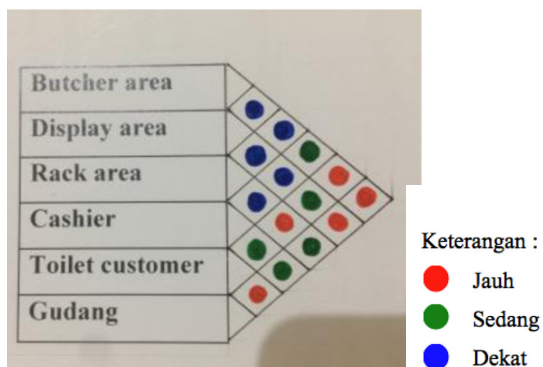
2. Pola Sirkulasi Ruang

Gambar 4. Pola Sirkulasi Ruang
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

Dari gambar di atas, sirkulasi yang paling tinggi yaitu pada area pintu masuk depan yang berada di lantai 1 dikarenakan berada di dekat area parkir ruko dan jalan raya maka dari itu area tersebut cocok untuk digunakan sebagai pintu masuk utama.

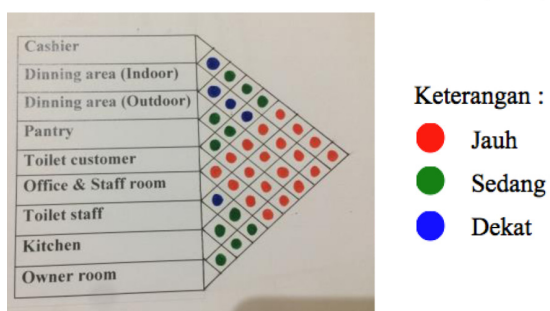
3. Hubungan Antar Ruang

Berdasarkan analisa, maka terbentuk hubungan antar ruang dari *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* :



Gambar 5. Hubungan Antar Ruang Lt.1

Sumber : data olahan pribadi (2017)

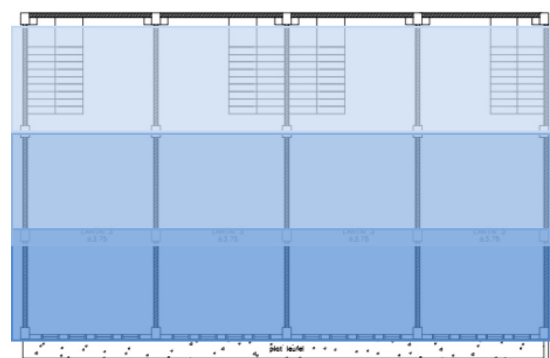
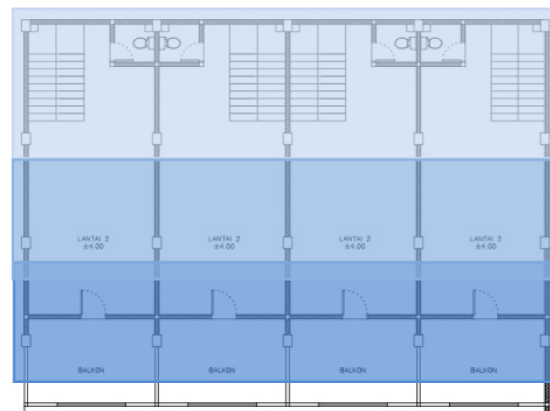
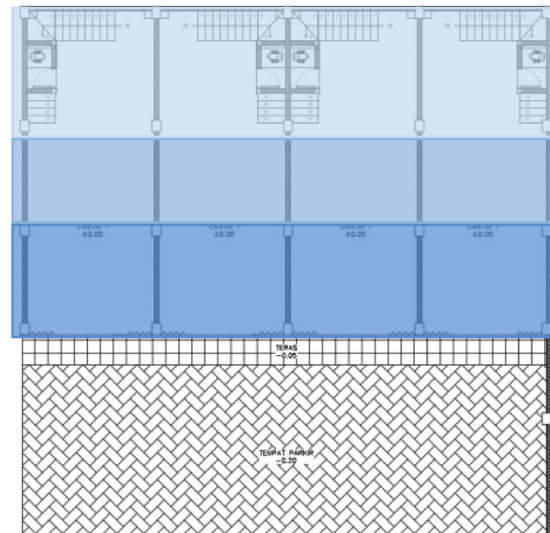


Gambar 6. Hubungan Antar Ruang Lt.2 & 3

Sumber : data olahan pribadi (2017)

4. Analisa Tapak

Berikut analisa tapak dari *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* :



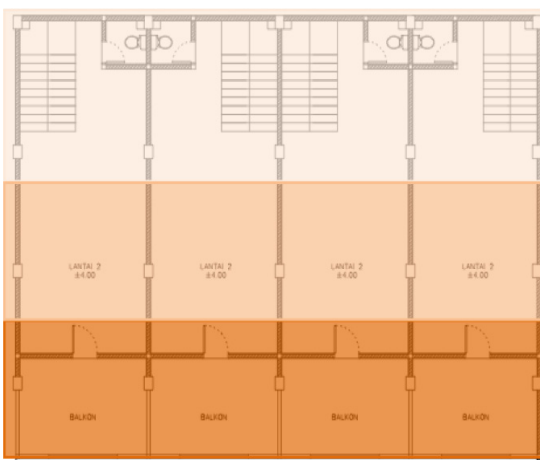
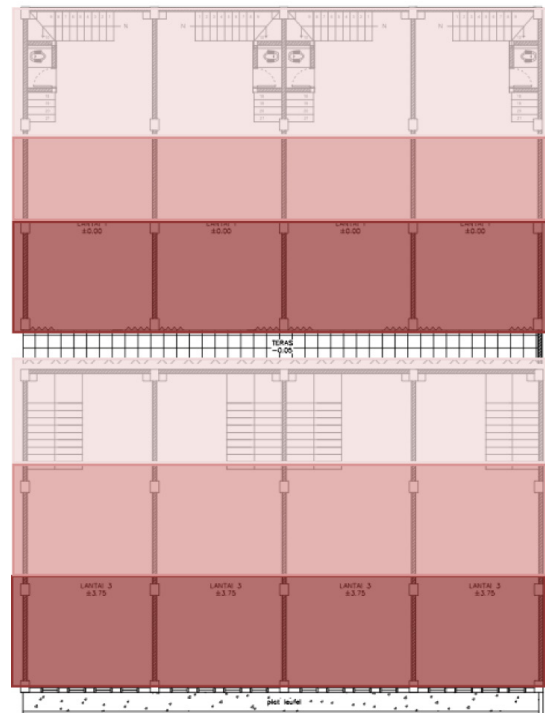
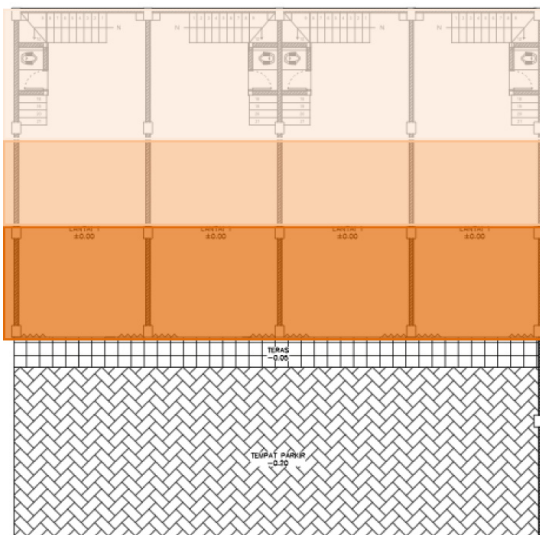
Oktavia, Susan, Kusumowidagdo
Aplikasi Desain Restoran Dan Meat Shop Dengan Ciri Khas Makanan Spanyol,
Parrilla De Oro Restaurant & Meat Shop

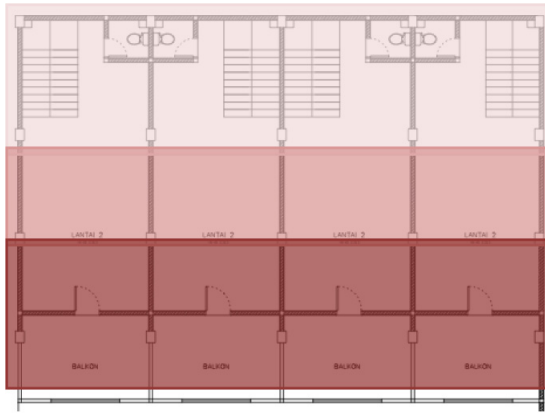
- Kualitas udara tinggi karena berdekatan dengan area bukaan yaitu pintu / jendela.
- Kualitas udara sedang karena masih berdekatan dengan area sejuk.
- Kualitas udara rendah karena jauh dari area terbuka dan tidak ada bukaan.

Gambar 7. Analisa Kualitas Udara
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

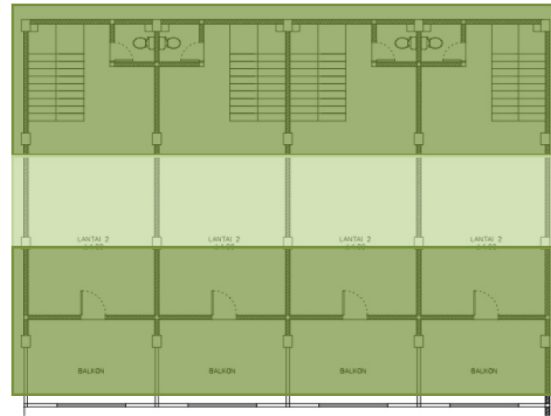


- Kualitas cahaya tinggi karena berdekatan dengan area bukaan yaitu pintu / jendela sehingga dapat sinar matahari.
- Kualitas cahaya sedang karena masih berdekatan dengan area yang mendapat banyak sinar matahari.
- Kualitas cahaya rendah karena jauh dari area bukaan sehingga tidak mendapat sinar matahari.

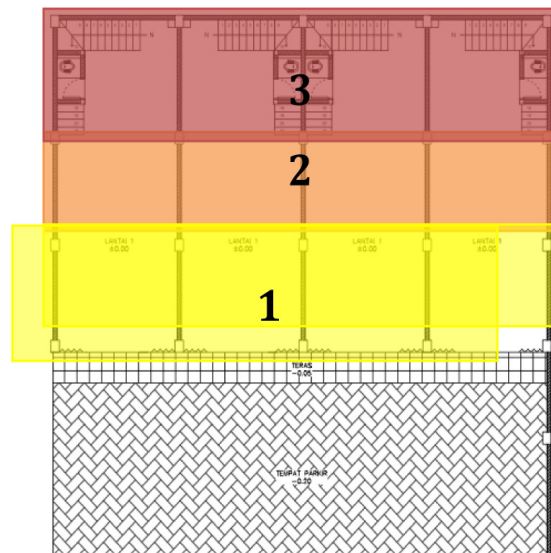
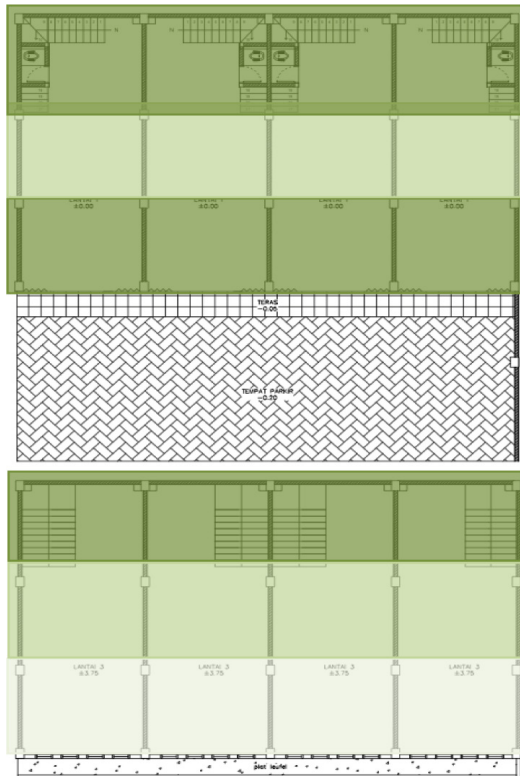


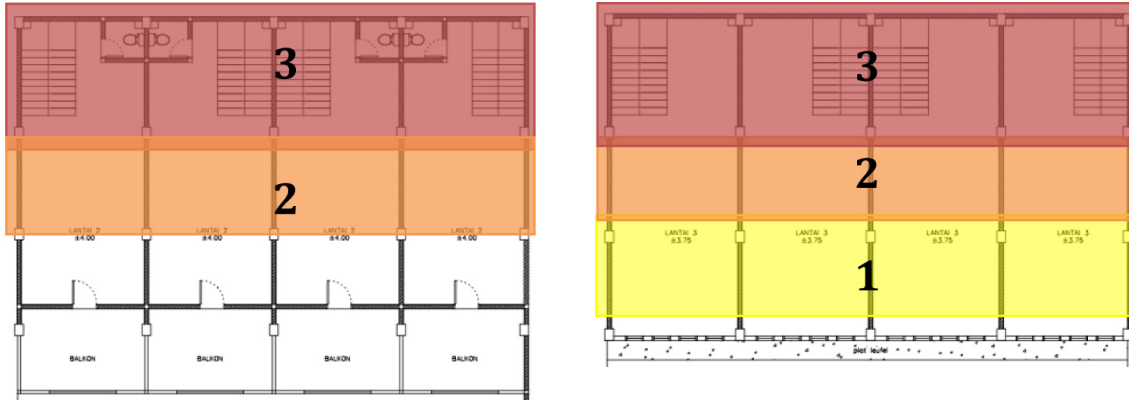


- Tingkat kebisingan tinggi karena dekat dengan area bukaan yang mengarah ke jalan raya.
- Tingkat kebisingan sedang karena masih berdekatan dengan area bukaan.
- Tingkat kebisingan rendah karena area ini jauh dari bukaan.



- Tingkat kebisingan tinggi karena dekat dengan area bukaan yang mengarah ke jalan raya.
- Tingkat kebisingan sedang karena masih berdekatan dengan area bukaan.
- Tingkat kebisingan rendah karena area ini jauh dari bukaan.





Area	Kualitas Udara	Kualitas Pencahayaan	Tingkat Kebisingan	Tingkat Sirkulasi
1	Tinggi	Tinggi	Tinggi	Tinggi
2	Sedang	Sedang	Sedang	Sedang
3	Rendah	Rendah	Rendah	Tinggi

Area	Area yang cocok	Area yang tidak cocok
1	Butcher area, display area, rack area, cashier, kitchen, owner room, office & staff room, dining area outdoor.	Toilet, gudang, pantry, dining area indoor, reception.
2	Display area, rack area, cashier, reception, dining area indoor, pantry, office & staff room.	Toilet, gudang, butcher area, dining area outdoor, kitchen, owner room.
3	Gudang, toilet, pantry, kitchen.	Butcher area, display area, rack area, cashier, reception, owner room, office & staff room, dining area indoor & outdoor.

Sumber : Data olahan pribadi (2017)

Konsep dan Aplikasi

1. Konsep Solusi Perancangan

Tema perancangan interior *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* yang berlokasi di Jember didasarkan dari keinginan klien dan kondisi

lapangan yaitu sebuah ruko. Dari masalah di atas maka muncul sebuah *problem statement* yaitu Bagaimana mendesain sebuah *spanish restaurant* dan *meat shop* yang modern dalam suatu ruko tanpa merubah kondisi eksisting dan membuat

sistem sirkulasi yang nyaman bagi pengunjung dan pegawai *restaurant* maupun *meat shop*.

Berikut beberapa konsep solusi yang ditawarkan untuk menjawab permasalahan diatas :

- a. Mendesain restoran dan *meat shop* dengan gaya desain *Mediterrania – Spain style* yang dicampur dengan gaya modern.
- b. Sirkulasi pegawai dan pengunjung dibedakan dengan adanya *zoning area* sehingga pengunjung dan pegawai bisa nyaman beraktivitas di restoran maupun di *meat shop*.

Dari konsep-konsep di atas bisa disimpulkan menjadi konsep utama dalam proyek ini yaitu : Mendesain interior restoran dan *meat shop* dengan gaya desain *Mediterrania – Spain style* yang dicampur dengan gaya modern yang memberikan kenyamanan sirkulasi pengunjung maupun pegawai.

Agar bisa mewujudkan konsep diatas, maka restoran dan *meat shop* ini akan didesain dengan gaya desain *Mediterrania – Spain style* dan dipadukan dengan *style* modern. Untuk mengangkat *style* modern maka dipilih penggunaan model furniture yang modern dan simple.

- a. Definisi *Mediterrania - Spain Style*
Dalam makalah yang ditulis oleh Freddy H. Istanto tentang telaah gaya arsitektur mediterania di Indonesia dijelaskan bahwa, *Mediterrania* adalah sebutan bagi wilayah-

wilayah yang mengelilingi Laut Tengah. Wilayah-wilayah yang mengelilingi laut yang cukup luas ini meliputi tiga benua sekaligus. *Mediterrania* sendiri merupakan sebutan bagi kawasan yang berada di sekitar untaian pantai yang bercuaca panas. Dari benua Eropa yang termasuk wilayah *Mediterrania* adalah Spanyol, Perancis Selatan, Italia dan Yunani, sedangkan dari benua Asia adalah Turki dan Timur Tengah. Pada bangunan-bangunan bergaya *Mediterrania* biasanya terdapat beberapa unsur bangunan yang khas yaitu :

- Adanya kolom bangunan yang terbuat dari batu bata. (Newcomb, 1927)
- Memiliki pintu masuk utama yang berbentuk persegi biasa dengan angin-angin di atasnya berbentuk semi-sirkular atau persegi empat. Daun pintu dari kayu masif atau dengan komposisi kotak-kotak kecil persegi dengan bahan kaca. Pertemuan antara dinding dengan kusen, atau bagian akhir dari dinding yang bertemu dengan kusen, merupakan penebalan dari dinding sekeliling batas antara dinding dengan kusen. Bentuk penebalan ini seperti sebuah bingkai pada lukisan. Bingkai atau *frame* pada lubang pintu ini tidak hanya pada pintu masuk utama saja, tetapi berlaku untuk semua pintu dan bahkan jendela. (Newcomb, 1927)

- Memiliki jendela-jendela biasanya berukuran relatif kecil dan berbentuk persegi panjang atau kotak-kotak kecil. (Sukada, 1995) Kadang-kadang dengan ujung bagian atas berbentuk lengkungan. Jendela biasanya dilengkapi dengan kisi-kisi yang terbuat dari kayu atau besi tempa. (Newcomb, 1927)
- Atap bangunan yang berarsitektur Mediterania menggunakan atap miring terakota. (Latief, 1995)
- Memiliki warna yang polos atau sederhana pada arsitekturnya. Namun sekarang sudah terpengaruh dengan warna-warna cerah. (Newcomb, 1927)
- Tanah liat yang dibakar (*adobe*) merupakan ciri khas dinding bangunan Mediterania, yang tiap kali disegarkan kembali dengan cat kapur. (Innes, 1995) Menggunakan bahan-bahan alam tanpa difinishing atau diekspos. Apabila dinding tersebut diselesaikan, maka plesteran dibuat tidak rata sehingga menimbulkan karakter atau tekstur yang kasar. (Cerwinske, 1990)



Gambar 12. Rumah bergaya Spanyol
Sumber : Google



Gambar 13. Rumah bergaya Spanyol
Sumber : Google

b. Definisi Modern

Pile (2005) mengatakan bahwa gaya modern adalah gaya arsitektural dan desain yang berdasarkan pada fungsi dan struktur. Gaya ini tercipta dari ide untuk membangun atau mendesain dari fungsi tanpa adanya dekorasi tradisional. Interior yang modern adalah interior yang simple, kilap dan berfokus pada fungsi dan struktur.

Aspek yang mendukung *style* modern yaitu dengan pemilihan model *furniture* yang modern dan simple, *finishing* untuk *furniture* kebanyakan menggunakan HPL motif kayu,

cat duco, cermin, marmer, kayu solid, besi.

c. Definisi Colorful

Menurut Sadjiman (2010), setiap warna memiliki karakteristik dalam hal ini adalah ciri-ciri sifat yang dimiliki suatu warna. Karakteristik warna perlu dijadikan pertimbangan dalam aplikasi warna agar tercapai tujuan yang diinginkan oleh seniman maupun desainer.

Prawira (1998) menyatakan bahwa sejak dulu manusia menggunakan warna untuk hidupnya. Berikut fungsi warna menurutnya :

- Menarik perhatian

Secara spontan orang terkesan jika melihat warna karena warna berpengaruh kuat dan dapat menjadi pendorong sehingga membangkitkan hasrat untuk melakukan sesuatu.

- Membangkitkan perasaan

Warna dapat merangsang mata sebelum seseorang melihat karya kerajinan terlebih dulu perasaannya sudah digetarkan oleh warna yang ada pada barang tersebut. Selain itu warna juga mempunyai efek psikologis yaitu warna bisa memberikan pengaruh tertentu pada perasaan, kehidupan, dan jiwa seseorang.

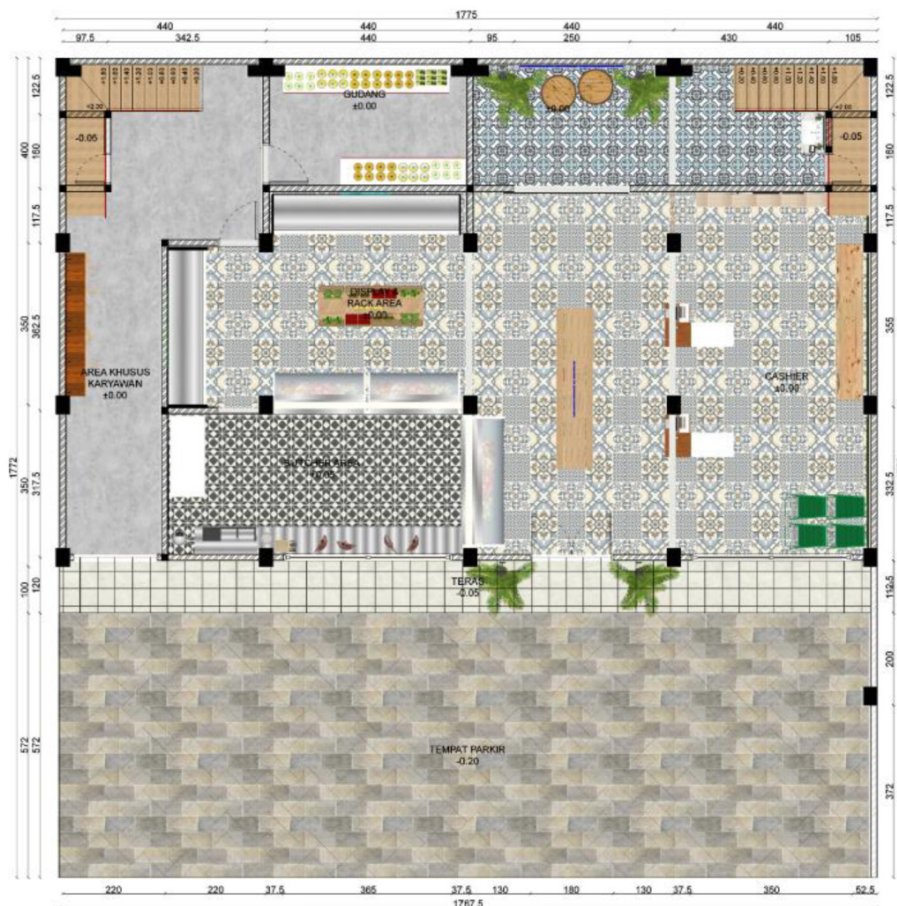
2. Konsep *Zoning*, Organisasi Ruangan, Pola Sirkulasi

Zoning pada restoran dan *meat shop* dibagi menjadi dua yaitu area publik dan area servis.

Area publik digunakan oleh pengunjung restoran dan meat shop yang berada di lantai 1 dan 2 yaitu *butcher area*, *display area*, *rack area*, kasir, dan *dining area*. Sedangkan untuk area servis digunakan oleh para pegawai restoran dan meat shop yang terbagi di lantai 1,2, dan 3 yaitu area masuk untuk pegawai, gudang, *kitchen*, *pantry* & bar, office & staff room.

Organisasi ruang dan sirkulasi dari perancangan ini menggunakan pola sirkulasi yang berbeda-

beda setiap lantainya. Untuk lantai 1, menggunakan pola sirkulasi linear yang memiliki tujuan agar pengunjung restoran tertarik untuk membeli produk di *meat shop* ketika melewati area *meat shop*. Untuk lantai 2, menggunakan pola sirkulasi radial dimana tempat duduk restoran tersebar agar pengunjung restoran bisa memilih tempat duduk sesuai dengan keinginannya. Untuk lantai 3 dan area servis dari lantai 1 sampai 3, menggunakan pola sirkulasi linear untuk memudahkan alur sirkulasi pegawai.



Gambar 14. Layout Lt.1
Sumber : Data olahan pribadi (2017)



Gambar 15. Layout Lt.2
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

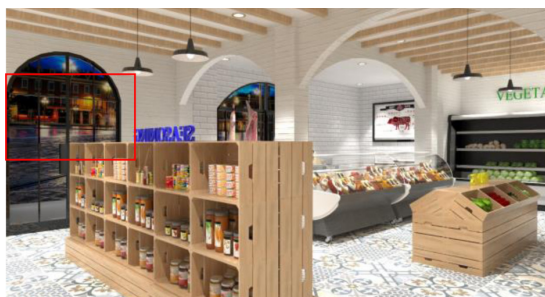


Gambar 16. Layout Lt.3
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

3. Konsep Aplikasi Karakter Gaya dan Suasana Ruang Ruang interior bertema berguna untuk menciptakan suasana yang berbeda melalui simulasi desain ruang (Kusumowidagdo, 2012). Suasana ruang yang ingin ditonjolkan adalah suasana restoran dan *meat shop* bergaya desain *mediterania-spain style* dan dicampur dengan *style modern* yang colorful. Gaya desain *mediterania-spain style* ini dicampur dengan *style modern* agar tidak terlalu kuno sehingga bisa digunakan untuk tempat tongkrongan anak muda. Suasana pada restoran ini juga dibuat tidak terlalu formal dengan mengaplikasikan warna-warna yang menarik pada interiornya. Suasana Spanyol ini diperlihatkan pada dinding tanpa diplester, adanya lengkungan-lengkungan pada ujung atas jendela dan pintu, material-material yang digunakan alami.



Gambar 17. Perspektif Arah Masuk ke Restoran
Sumber : Data olahan pribadi (2017)



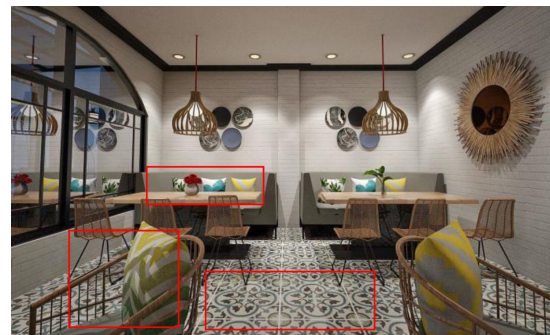
Gambar 18. Perspektif Meat shop
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

Untuk *style modern* didapatkan dengan pemilihan model dan bentuk furniture yang simple.



Gambar 19. Perspektif Reception
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

Sedangkan untuk mengangkat colorfulnya maka desainer mengaplikasikannya pada pemilihan keramik mozaik berwarna-warni, bantalan kursi yang bermotif warna-warni, sofa berwarna-warni, dan signage pada *meat shop* yang di warna-warni.



Gambar 20. Perspektif Restoran
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

4. Konsep Aplikasi Bentuk dan Bahan pada Pelingkup

Bentukan yang digunakan pada proyek ini adalah bentuk geometri seperti persegi, persegi panjang, dan lingkaran. Bentuk ini diaplikasikan pada pola lantai, *ceiling*, dan furnitur.



Gambar 21. Perspektif Meat shop & Staff room
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

5. Konsep Aplikasi Furnitur dan Aksesories Pendukung Interior

Material furnitur yang dipilih kebanyakan terbuat dari bahan alam seperti kayu dan rotan karena agar terkesan alami dan untuk mendukung unsur Spanyol yang biasanya menggunakan bahan-bahan alam. Sedangkan untuk sofa menggunakan material kulit yang warna warni untuk mengangkat unsur *colorful* dan terlihat lebih modern. Selain itu untuk pemilihan furnitur pada *meat shop* seperti rak-rak bahan makanan

menggunakan potongan-potongan kayu yang sudah berbentuk kotak yang bisa disusun.

Selain itu juga ada aksesories pendukung yang menjadi hal penting dalam mendesain untuk mempercantik ruang. Aksesories pendukung tersebut yaitu bantal yang bervariasi warna dan motifnya, chandelier yang terbuat dari rotan, pigura, vas bunga, dan lain-lain.

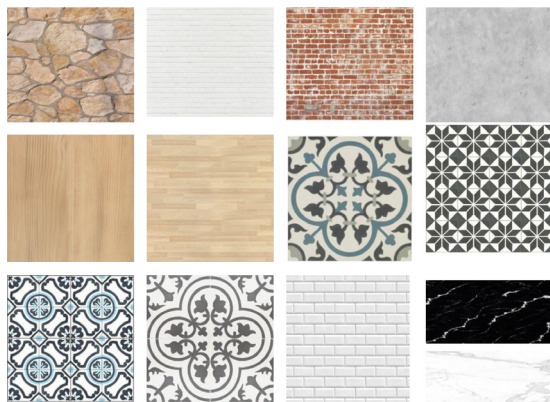


Gambar 22. Perspektif Restoran
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

6. Konsep Aplikasi Finishing pada Interior

Material yang digunakan untuk restoran dan *meat shop* ini disesuaikan dengan *style* yang dipilih. Penggunaan batu alam, batu bata, *concrete*, ubin dan kayu agar terlihat alami dan untuk

mendukung *mediterania-spain style*. Sedangkan pemilihan ubin yang berwarna-warni dan berbagai motif untuk mendukung aspek colorful. Pemilihan material marmer dan keramik dinding dipilih karena agar terlihat modern juga. Material yang dipilih harus mudah dibersihkan dan mudah perawatannya.



Gambar 23. Material Scheme
Sumber : Data olahan pribadi (2017)

KESIMPULAN

Perancangan *Parrilla de Oro Restaurant & Meat shop* di Jember didasari dari kebutuhan klien yang ingin membuka usaha Spanish restaurant dan *meat shop* yang belum ada di kota Jember. Maka dari itu dibuatlah sebuah restaurant dan *meat shop* dengan nuansa dan konsep berbeda yang mementingkan sirkulasi manusia. Untuk mendapatkan itu, maka restoran ini di desain dengan gaya *mediterania – spanish style* yang dicampur dengan *style modern* dan juga colorful. Penggunaan material alam, tegel kunci untuk lantainya, adanya balkon, bentukan jendela pintu

dan dinding, pemilihan warna dasar yang polos atau sederhana memberikan nuansa bangunan *mediterania – spanyol*. Selain itu penggunaan furniture yang modern dengan bentukan yang simple dan juga penggunaan material seperti kayu, marmer, besi, dan cat itu menampilkan *style modern*. Sedangkan banyaknya accessories atau furniture yang berwarna – warni akan menampilkan aspek colorful. Sirkulasi untuk pengunjung dan staff akan dibedakan areanya agar bisa memberikan kenyamanan bagi kedua belah pihak.

REFERENSI

- Adams, C & Ching, F. D. K. (2003). *Ilustrasi Konstruksi Bangunan*. Jakarta: Erlangga
- Baraban, R & Durocher, J (2010). *Successful Restaurant Design*. Amerika: Wiley Publisher
- Cerwinske, Laura (1990). *Miami Hot & Cool*. New York : Clarkson N. Potter, Inc. Publishers
- Ching, F. D. K. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Terjemahan oleh Paul Hanoto Adjie (1996). Jakarta: Erlangga
- Grimley, Chris & Love, Mimi (2007). *Color, Space and Style*. Amerika: Rockport Publisher
- Innes, Miranda (1995). *Ethnic Style : From Mexico to The Mediterranean*. London : Conran Octopus Limited.

- Istanto, Freddy H. (1999). *Telaah Gaya Arsitektur Mediterania di Indonesia*. diakses pada Juli 29, 2017 dari <http://dimensi.petra.ac.id/index.php/ars/article/view/15707/15699>
- Kusumowidagdo, A., Sachari, A., Widodo, P., & Sugiharto, B. (2012). Preferensi Pengunjung Pada Simulasi Kota Mini Pada Ruang Publik Pusat Belanja Sebagai Produk Budaya Populer. In *Proceeding of Seminar Nasional Transformasi Sosial dan Budaya. Dies Natalis Fisip ke (Vol. 27)*.
- Latief, Ade (1995). *Imbasan Gaya Arsitektur Rumah Tinggal*. Jakarta : Majalah asri No.143.
- Newcomb, Rexford (1927). *Spanish House for America, Its Design, Furnishing and Garden*. Philadelphia & London : JB Lippincott Company.
- Maria Yohana Susan & Rani Prihatmanti (2017), Daylight Characterisation of Classrooms in Heritage School Buildings, *Planning Malaysia: Journal of The Malaysian Institute of Planners*, Vol. 15, 209, Malaysia.
- Pengertian Butcher. Diakses pada Febuari 27, 2017 dari <http://www.blogbutcher.com/>
- Pengertian Meatshop. Diakses pada Juni 15, 2017 dari <https://www.artikata.com/arti-25605-butcher+shop.html>
- Pile, John F. (1995). *Interior Design 2nd edition*. London: Prentice Hall.
- Pramudji, Suptandar J. (1999). *Disain Interior: Pengantar Merencana Interior untuk Mahasiswa Disain dan Arsitektur*. Jakarta: Djambatan
- Prawira, Sulasmi Darma (1989). *Warna Sebagai Salah Satu Unsur Seni & Desain*. Jakarta.
- Sanyoto, Sadjiman Ebd (2005). *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain*. Yogyakarta.
- Singh, Satyendra (2006). *Impact of Color on Marketing*. Canada: University of Winnipeg.
- Soekresno (2000). *Manajemen Food and Beverage Edisi ke II*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sukada, Budi A (1993). *Gaya Mediterania*. Jakarta : Majalah Asri No.50.